Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY - Tel.+39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657 - www.cmaspa.com - cma@cmaspa.com

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRÉS

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Instrucciones para el usuario

ESPAÑOL

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

DECLARACION DE CONFORMIDAD CE

DECLARATION DE CONFORMITE CE

DECLARATION OF COMPLIANCE CE

KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG CE

CMA s.p.A. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 Susegana (TV) - ITALY

IT come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto

ES como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto

FR en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit

GB USA being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product

DE erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät

MODELLO	**MODELO**	**MODELE**	**MODEL**	**MODELL** _____
TIPO	**TIPO**	**TYPE**	**TYPE**	**TYP** _____
N°DI SERIE	**MATRICULA**	**N°DE SERIE**	**SERIAL NO**	**SERIENNUMER** _____

IT al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti previsti dalle seguenti
- DIRETTIVE CEE: 98/37/CE - 89/336/CEE - 97/23/CE
- DIRETTIVA BASSA TENSIONE: 73/23/CEE

ES al que se refiere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes
- DIRECTIVAS CEE: 98/37/CE - 89/336/CEE - 97/23/CE
- DIRECTIVA BAJO VOLTAJE: 73/23/CEE

FR auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de
- DIRECTIVES CEE: 98/37/CE - 89/336/CEE - 97/23/CE
- DIRECTIVES BASSE TENSION: 73/23/CEE

GB USA to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following
- EEC DIRECTIVES: 98/37/EC - 89/336/EEC - 97/23/EC
- LOW VOLTAGE DIRECTIVES: 73/23/EEC

DE auf welches sich diese Erklärung bezieht, folgenden Vorschriften entspricht
- EG-VORSCHRIFTEN: 98/37/EG - 89/336/EEG - 97/23/EG
- NIEDERSPANNUNG VORSCHRIFT: 73/23/EG

Susegana _____

Revisión

Rev 04 - 05/2005 - Revisión general

Índice

LEER ATENTAMENTE 6

COMO UTILIZAR ESTE MANUAL 6

ADVERTENCIAS GENERALES 6

PRESENTACION 7

1. DESCRIPCION GENERAL 8

2. PREPARACION DE LA MAQUINA 9

3. ENCENDIDO DE LA MÁQUINA 9

- 3.1 CALENTAMIENTO ELECTRICO 9
- 3.2 CALENTAMIENTO A GAS (si presente) 10
- 3.3 CALENTAMIENTO MIXTO GAS+ELECTRICO (si presente) 10

4. PREPARACION DEL CAFE 10

- 4.1 MOLEDURA Y DOSIFICACION 10
- 4.2 PREPARACION DEL CAFE' 10

5. UTILIZACION DE LA MÁQUINA 11

- 5.1 VERSION AL - SMMA 11
- 5.2 VERSION AEP - SMSA 11
- 5.3 VERSION JUNIOR 11
- 5.4 VERSION AEAP - SMAT 12
- 5.5 VERSION SAE - SME 13

6. PREPARACION BEBIDAS CALIENTES 14

- 6.1 SUMINISTRO MANUAL AGUA CALIENTE 14
- 6.2 SUMINISTRO AUTOMÁTICO AGUA CALIENTE 14
- 6.3 SUMINISTRO VAPOR 14

7. DISPOSITIVO CALIENTA TAZAS (si presente) 14

8. ACCESORIOS 15

- 8.1 TERMORESERVA 15
- 8.2 CAPUCHINADOR 15
- 8.3 PORTAFILTRO GIGANTE 15
- 8.4 EPITON PARA TRES TAZAS 15

9. SUAVIZADORES 16

10. LIMPIEZA 17

11. CONTROLES Y MANTENIMIENTO 18

12. CONSEJOS PARA OBTENER UN BUEN CAFE' 19

13. LISTA DE LOS RIESGOS 19

14. MAL FUNCIONAMIENTO y REMEDIOS CORRESPONDIENTES 20

LEER ATENTAMENTE

cada parte de este manual antes de utilizar el aparato.

La maquina de café expreso que ha comprado ha sido proyectada y fabricada con métodos y tecnologia innovadoras que garantizan calidad y fiabilidad en el tiempo.

Este manual es la guia que le permitirá conocer las ventajas que tendrá al haber adquirido un producto de nuestra marca. En ella encontrará la forma más adecuada para utilizarla en su mayor pontencialidad, sobre cómo mantenerla siempre eficiente y cómo deberá comportarse en caso de dificultad. Conserve este manual en sitio protegido. En caso de perdida del mismo, el cliente podrá pedir una cópia al fabricante.

Aprovechamos la ocasión para enviarle nuestros más atentos saludos.

BUENA LECTURA Y ... BUEN CAFE'

COMO UTILIZAR ESTE MANUAL

El fabricante se reserva el derecho de realizar eventuales mejorías del producto.Se asegura que el presente opúscolo refleja el estado de la técnica al momento de la comercialización de la máquina.
Se aprovecha la ocasión para invitar a la amable clientela a realizar propuestas de mejoria del producto y del manual.

ADVERTENCIAS GENERALES

- Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato, en caso de duda no utilizarlo, llamar directamente al comercieante.

- Los componentes del embalaje no se deben dejar al alcanze de los niños por el peligro que pueda representar. Conservar el embalaje hasta el vencimiento de la garantía.

- Antes de utilizar la máquina asegúrese de que los valores indicados sobre la tarjeta de datos técnicos, corresponden a los de la red eléctrica. La tarjeta está situada sobre el panel frontal ó lateral de la máquina.

- La instalación debe ser realizada respetando las normas de seguridad vigentes, y por personal qualificado y preparado. Una instalación erronea puede causar daños a personas, cosas ó animales.

- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de toma a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es importante comprobar este requisito, y en caso de duda, pedir un esmerado control de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no se considerará responsable de daños causados por un dispositivo de toma a tierra equivocado.

- En la instalación del aparato, se deberá proveer un interruptor general omnipolar tal y como se prevée en la normativa de seguridad vigente, con una apertura de los contactos igual ó superior a 3 mm.

- Es desaconsejable el uso de prolongadores ó adaptadores múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilizar solamente enchufes adaptadores simples ó multiples y prolongaciones que respondan a las normas de seguridad. No superar nunca el valor del caudal de corriente sobre el adaptador o' prolongador, que es el de potencia màxima indicada sobre el mismo.

- Este aparato deberá ser utilizado unicamente para lo que ha sido fabricado, cualquier otra utilización del mismo se considera impropia y por lo tanto peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por un uso icorrecto e irracional.

- El uso de un dispositivo eléctrico debe atenerse a las normas de seguridad:
  - no tocar el aparato con las manos ó pies mojados ó húmedos.
  - no utilizar el aparato descalzos.
  - no utilizar prolongaciones en locales dònde exista ducha ó baño.
  - no tirar de cable para desconectar el aparato.
  - no dejar el aparato a la exposición de agentes atmostéricos.
  - no permitir su utilizaciòn a niños o personas incapacitadas.

- Antes de hacer realizar un mantenimiento, desactivar el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor omnipolar.
- Para su limpieza, atenerse extrictamente a lo relacionado en el presente manual.
- En caso de fallo ó mal funcionamiento, apagar el aparato y no probar a repararlo.
- Las reparaciones deberán ser realizadas solamente por la casa fabricante ó centro de asistencia autorizado, utilizando exclusivamente repuestos originales. No respetar esta norma influye en la seguridad del aparato e invalida la garantia.
- El cable de alimentación del aparato no debe ser cambiado por el usuario. En caso de que risulte necesária su sustituciòn, apagar la máquina y dirigirse exclusicamente a personal profesionalmente qualificado.
- En el caso de que decida no utilizar más el aparato, se recomienda dejarlo inoperativo desconectando el cable de alimentación de la red eléctrica y vaciándolo de agua (las operaciones deben ser etectuada por un técnico).
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante, haciéndo realizar, a personal qualificado las operaciones de mantenimiento periódicas y control de todos los dispositivos de seguridad.
- No exponer las manos ó cualquier otra parte del cuerpo en direcciòn a los pitones suministradores de café ó en dirección a los terminales suministradores de agua caliente. El vapor y el agua que sale de los tubos pueden provocar quemaduras.
- En funcionamiento, los tubos de salida agua y vapor y la ventosa portafiltro estàn calientes, por lo que deberán ser manejados con cuidado en los mencionados puntos.
- Sobre el plano calientas tazas se coloca la vajilla inherente a la propia máquina. La colocación de cualquier otro objeto diverso se considerará inadecuado.
- La manumisión no autorizada de cualquier parte de la máquina, invalidiza la garantia.

GARANTIA
12 meses en todas las partes, excluidos los componentes electricos, electronicos y las piezas de desgaste.

PRESENTACION

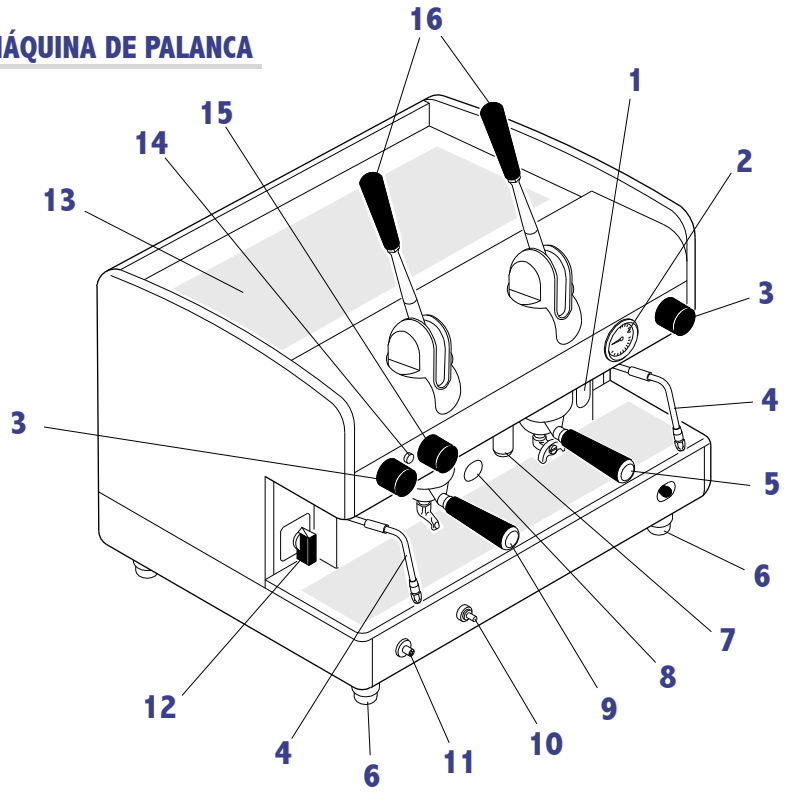
Esta cafetera exprés está destinada para uso profesional, ha sido ideada para preparación de bebidas calientes, tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc. Existen disponible una gama de accesorios que garantizan un uso práctico y funcional de la máquina.
Si el modelo dispone de dos ó más grupos, puede ser utilizada por dos personas contemporaneamente; esta característica y el hecho de que la máquina está en grado de suministrar bebidas sin solución de continuidad, garantiza un uso intensivo de la mísma.
A continuación relacionamos las instrucciones para su correcta utilización. También examinaremos los accesorios que acompañan a la máquina.

ATENCIÓN
El usuario debe instruirse suficientemente para poder hacer funcionar correctamente la máquina.
Se recomienda no realizar intervenciones sobre la misma que puedan alterar su funcionabilidad.
CON LA MAQUINA OPERATIVA, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESION.

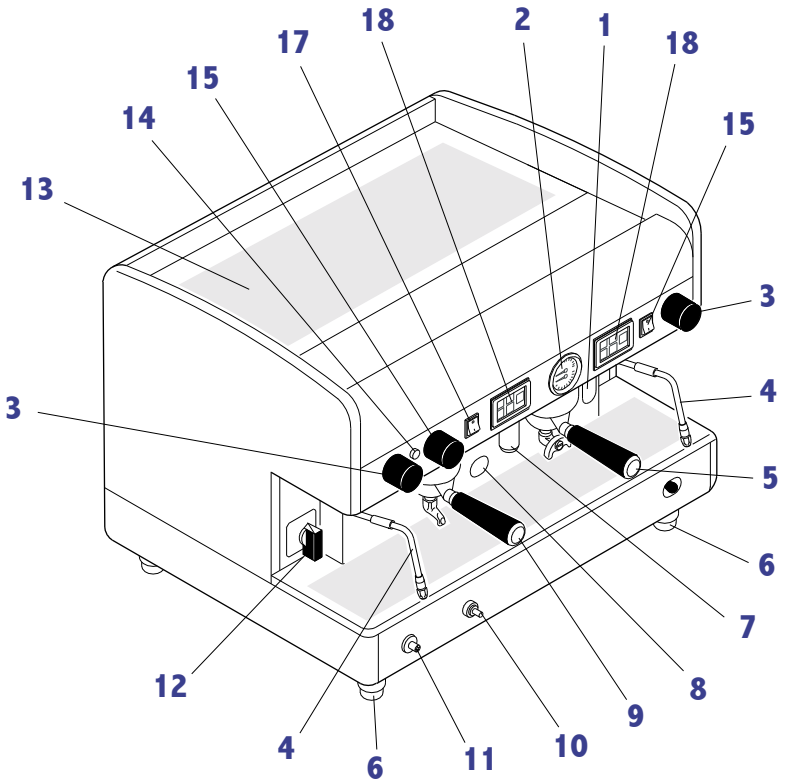
1. DESCRIPCION GENERAL

1	Nivel óptico agua caldera
2	Manómetro
3	Regulador vapor
4	Lanza vapor
5	Portafiltro 2 tazas
6	Pata regulable
7	Lanza agua caliente
8	Ventana vista quemador gas (si presente)
9	Portafiltro 1 taza
10	Seguridad gas (si presente)
11	Tecla encendido gas (si presente)
12	Interruptor encendido máquina
13	Rejilla de apoyo para tazas
14	Piloto de encendido máquina
15	Palanca agua caliente
16	Grupos de palanca
17	Interruptores suministro manual
18	Teclados

MÁQUINA DE PALANCA



MÁQUINA DE SUMINISTRO



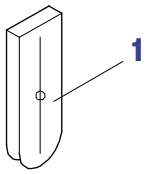
2. PREPARACION DE LA MAQUINA

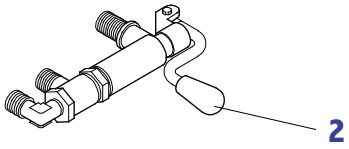
La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas por personal calificado.

ATENCIÓN
La utilización de la máquina sin efectuar todas las operaciones de instalación por parte del personal técnico, puede conllevar graves daños al aparato.

3. ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

3.1 CALENTAMIENTO ELECTRICO

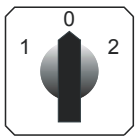




Antes de encender la máquina asegurarse de que el nivel del agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico **(1)**. En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario rellenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia. Actuar como sigue:

Interruptor

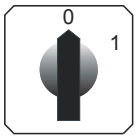
Abrir el grifo del agua de la red hídrica y del suavizador.
Por medio de la carga manual **(2)** cargar agua en la caldera hasta restablecer el nivel optimal.
Hacer girar el interruptor hasta la posición "**1**" y esperar a que la máquina se caliente completamente.



Interruptor

Conmutador

Abrir el grifo del agua de la red hídrica y del suavizador.
Hacer girar el interruptor hasta la posición "**1**" (alimentación eléctrica de la bomba para el relleno automático de la caldera y de los servicios de la máquina) y esperar a que se cargue automáticamente el agua en la caldera.
Hacer girar el interruptor hasta la posición "**2**" (alimentación eléctrica total comprendida la resistencia en la caldera) y esperar a que la máquina se caliente completamente.



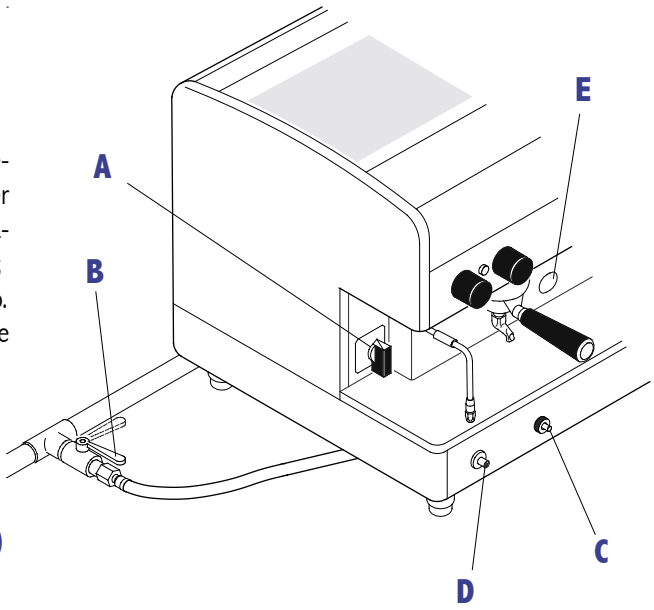
Conmutador

ATENCIÓN

- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma
- antes de utilizar la máquina, efectuar durante unos segundos algunos suministros al vacío con los portafiltros enganchados a fin de permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro.
- antes de utilizar la máquina, efectuar el suministro de algunos cafés para probar el grado del molido y para controlar la presión de operación de la máquina

3.2 CALENTAMIENTO A GAS (si presente)

- Girar el interruptor (**A**) hacia la posición **1**;
- Abrir el grifo del gas (**B**);
- tener presionado el botón de seguridad (**C**) y, contemporáneamente presionar el botón de encendido (**D**). Una vez encendida la llama, mantener presionado durante algunos segundos el botón de seguridad (**C**), de manera que se permita el correcto funcionamiento del par termoeléctrico;
- comprobar por medio de la ventanilla (**E**) que la llama se ha encendido.
- esperar que la presión de ejercicio indicado sobre el manómetro alcance el valor de trabajo 1-1,2 bar.



3.3 CALENTAMIENTO MIXTO GAS+ELECTRICO (si presente)

- Proceder como se ha indicado arriba "CALENTAMIENTO A GAS";
- después de haber comprobado que la llama se ha encendido, girar el interruptor (**A**) hacia la posición **2**. De esta forma se alimenta la resistencia de la caldera, la presión de ejercicio será alcanzada en un tiempo más breve;
- esperar que la presión de ejercicio indicada sobre el manómetro alcance el valor de trabajo 1-1,2 bar.

ATENCIÓN

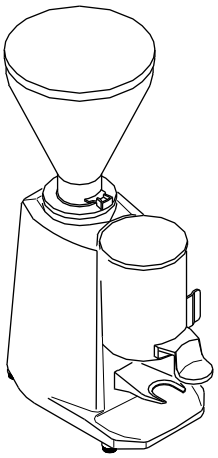
Por razones de seguridad el calentamiento a gas debe ser desactivado durante los largos periodos de inactividad de la máquina (periodo nocturno o cierre del local). Se aconseja no poner paños o similares sobre la superficie del calienta tazas: así se impide la circulación normal del aire.

4. PREPARACION DEL CAFE

4.1 MOLEDURA Y DOSIFICACION

Es importante dispone de un molinillo vecino a la máquina, con el que se muela el café para utilizar diariamente.
La moledura y dosificación del café debe ser realizada según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador, no obstante hay que tener presente los seguientes puntos:

- para obtener un buén café expreso se aconseja no tener grandes reservas de café en grano. Respetar la techa de caducidad del producto.
- nunca moler grandes cantidades de café, lo ideal sería que la cantidad de café existente en el contenedor fuera la usada posiblemente en el dia.
- no comprar, posiblemente, café yá molido puesto que perece rapidamente. Si no es posible, comprelo en paquetes pequeños envasados al vacio.



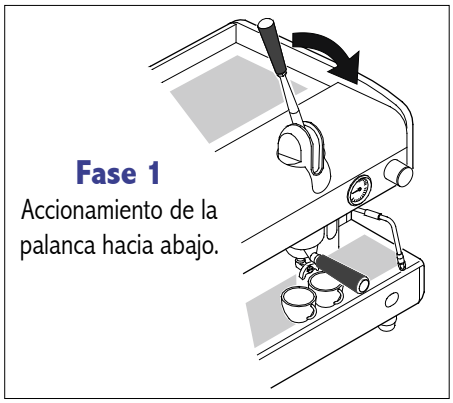
4.2 PREPARACION DEL CAFE'

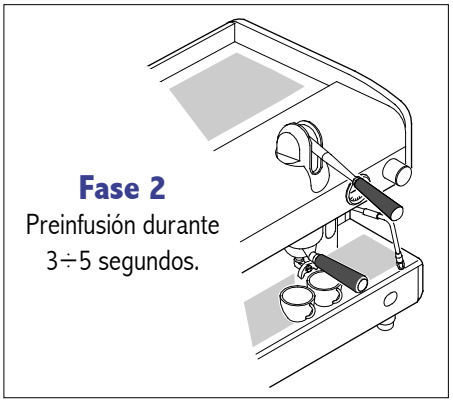
- Rellenar el filtro con la dosis de café molido (6/7 gr.) y apisionarlo con su correspondiente presino;
- Enganchar el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la guarnición dure poco;
- Por la misma razón es aconsejable limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro al grupo;
- seguir las modalidades indicadas por el fabricante del molinillo dosificador.

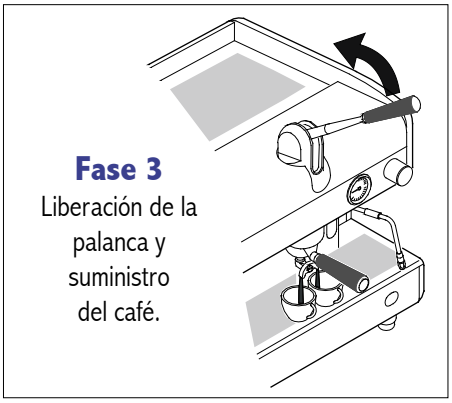
5. UTILIZACION DE LA MÁQUINA

5.1 VERSION AL - SMMA

- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- bajar la palanca hasta el tope;
- esperar algunos segundos (3-5 segundos);
- levantar la palanca hasta que encuentre una cierta resistencia y, a continuación, dejarla;
- Esperar que termine el suministro.



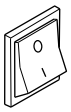




ATENCIÓN
NUNCA realizar las operaciones descritas sin café en el filtro ó sin la inclusión del portafiltro: la vuelta de la palanca hacia el alto puede provocar daños al aparato y heridas a personas.
El tiempo de suministro del café depende de la moltura y de la cantidad de café en el portafiltro.

5.2 VERSION AEP - SMSA

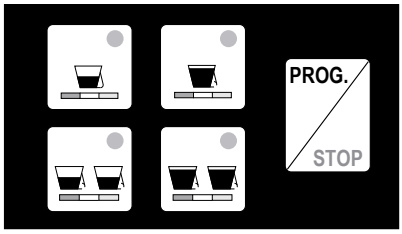
- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- Presionar el interruptor de suministro deseado: se obtendrá el suministro, que podrá ser bloqueado mediante el mísmo interruptor, cuando se alcance la cantidad deseada de café.



5.3 VERSION JUNIOR

Suministro del café

- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- seleccionar la dosis deseada: esperar que termine el suministro (encendido del indicador luminoso);
- para detener el suministro de café con anticipación, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual.



Programación

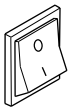
- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- pulsar la tecla PROG/STOP **(1)** durante un mínimo de 5 segundos hasta que se enciendan todos los led de las teclas de dosis;
- pulsar la tecla de dosis deseada **(2)**;
- para confirmar la dosis pulsar de nuevo la tecla dosis **(2)** o la tecla PROG/STOP **(1)**;
- repetir la operación para las otras teclas de dosis;
- el fin de la programación tiene lugar automáticamente después de algunos segundos.

ATENCIÓN
La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos utilizados anteriormente.

5.4 VERSION AEAP - SMAT

Suministro del café

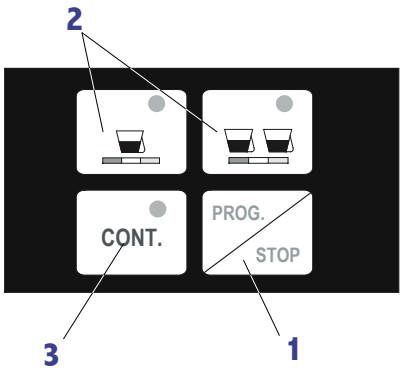
- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- seleccionar la dosis deseada: esperar que termine el suministro (encendido del indicador luminoso);
- para detener el suministro de café con anticipación, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- para obtener un suministro continuo del café, usar el botón CONT. Para interrumpir el suministro, volver a pulsar CONT, o bien el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual que se encuentra junto al panel de mando.

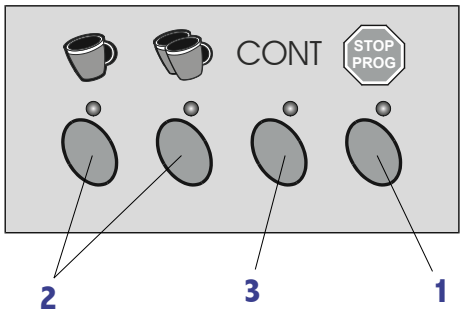


NOTA
El temporizador mide el tiempo, no la cantidad de café en la taza: con una programación igual, la cantidad de café puede ser distinta, dependiendo de la moltura.

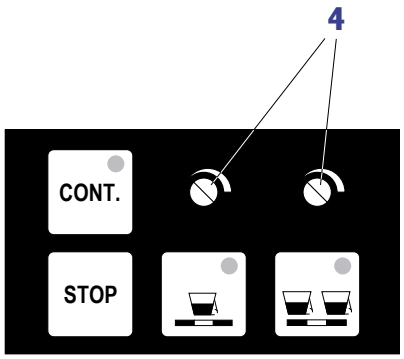
Programación

1) Pulsar y mantener apretada la tecla STOP/PROG **(1)** durante 5 segundos y comprobar que se hayan encendido al mismo tiempo todos los led presentes en el teclado, lo que confirma que se ha entrado correctamente en la fase de programación.
2) Apretar una de las dos teclas de dosis **(2)** por programar. Los led correspondientes a las teclas CONT (continua) y el de la dosis en fase de programación permanecen encendidos.
3) Al alcanzar la cantidad de café deseada en la taza pulsar la tecla STOP/PROG **(1)** o la misma tecla de la dosis en programación para interrumpir el suministro y memorizar el nuevo valor (la duración de la dosis se calcula en segundos). Al mismo tiempo se enciende de nuevo el led correspondiente a la dosis que todavía tiene que ser programada, mientras que el led de la dosis programada permanece apagado.
4) Pasar a la programación de la otra dosis de café apretando la otra tecla de dosis; una vez alcanzada la cantidad necesaria en la taza apretar de nuevo la misma tecla o la tecla STOP/PROG **(1)**.
5) Para salir de la fase de programación, pulsar y mantener apretado durante más de 5 segundos la tecla STOP/PROG **(1)**.





Algunas versiones precedentes de las máquinas AEAP-SMAT, tienen instalados teclados con regulación del tiempo mediante trimmer **(4)**: girando con un destornillador en el sentido de las agujas del reloj aumenta el tiempo de suministro; por el contrario, girando en el sentido contrario al de las agujas del reloj, se obtiene una reducción del tiempo de suministro.

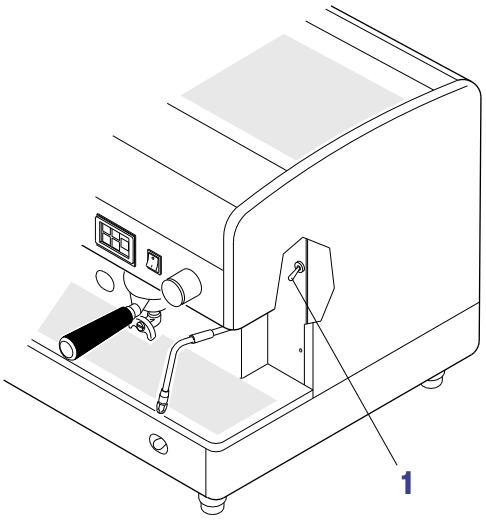


NOTA
Es posible programar de nuevo la dosis de café que se acaba de programar (led apagado) sin tener que apagar y volver a encender necesariamente el sistema y sin salir de la fase de programación.
La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos utilizados anteriormente.
El sistema sale automáticamente del estado de programación unos 10 segundos después de la última operación.

5.5 VERSION SAE - SME

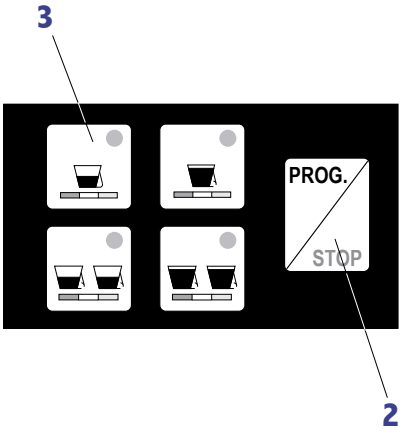
Suministro del café

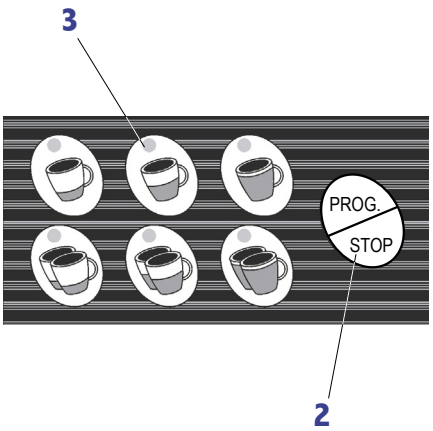
- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- seleccionar la dosis deseada: esperar que termine el suministro (encendido del indicador luminoso);
- para detener el suministro de café con anticipación, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual.

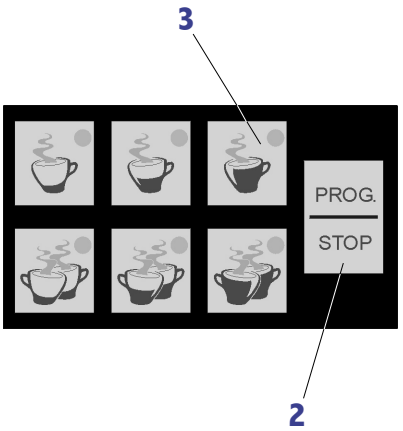


Programación

- colocar en ON la palanca de programación **(1)** situada bajo el panel frontal derecho de la carrocería;
- colocar la taza debajo del pitón suministrador;
- Al pulsar la tecla PROG/STOP **(2)** se encienden todos los leds de las teclas de dosis;
- pulsar la tecla de dosis deseada **(3)**,
- una vez alcanzada la dosis deseada confirmar pulsando la tecla PROG/STOP **(2)**;
- repetir la operación para las otras teclas de dosis;
- al terminar la programación, colocar de nuevo la palanca de programación **(1)** en la posición OFF.







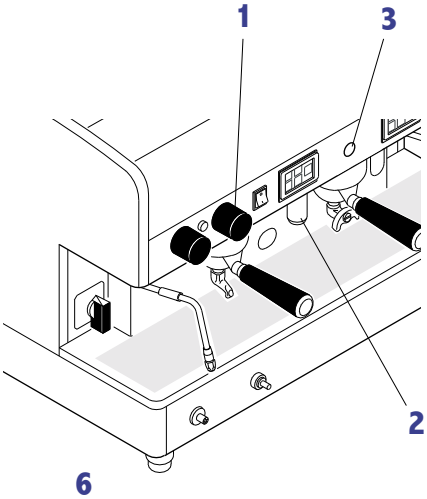
En algunos modelos la palanca de programación ha sido eliminada puesto que para entrar en programación es suficiente apretar la tecla PROG/STOP durante un tiempo mínimo de 5 segundos y se encienden todos los led del teclado. Además, la confirmación de las dosis puede realizarse pulsando indistintamente la tecla PROG/STOP o la misma tecla de dosis seleccionada.
En otros modelos (por ejemplo GLORIA) para acceder a la programación es necesario utilizar un interruptor de llave específico.
Para salir de la programación basta esperar algunos segundos.

NOTA
La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos utilizados anteriormente.
En caso de máquinas de dos ó más grupos, programando en primer lugar el teclado de la derecha, se programan automáticamente los otros. De todas formas, es posible y aconsejable programar autónomamente los teclados empezando siempre por el teclado de la derecha.

6. PREPARACION BEBIDAS CALIENTES

6.1 SUMINISTRO MANUAL AGUA CALIENTE

Para obtener el suministro de agua caliente, girar el mando del grifo **(1)**: en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de agua caliente **(2)** será proporcional a la apertura del grifo.



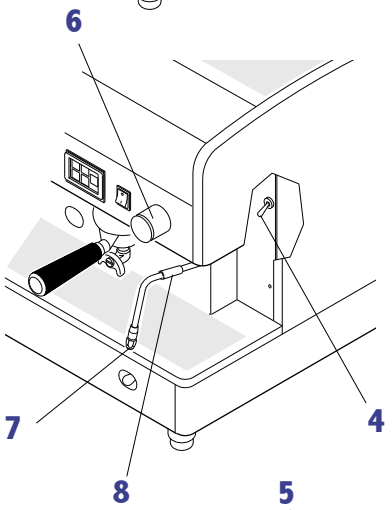
6.2 SUMINISTRO AUTOMÁTICO AGUA CALIENTE

Programación

- colocar en la posición ON la palanca de programación **(4)** ubicada bajo el panel frontal de derecho de la carcasa (en algunos modelos, para entrar en programación, basta con mantener pulsado el botón PROG/STOP **(5)** durante 5 segundos o girar la llave de programación);
- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente;
- pulsar el botón PROG/STOP **(5)** se encienden todos los indicadores de las teclas de dosis;
- pulsar el botón de suministro de agua caliente **(3)**;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando el botón PROG/STOP **(5)**;
- al terminar la programación, colocar de nuevo la palanca de programación **(4)** en la posición OFF

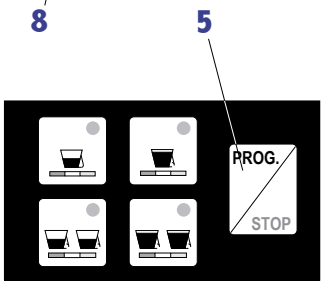
Suministro de agua caliente

- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente;
- pulsar el botón de agua caliente: esperar a que finalice el suministro de agua;
- para detener el suministro con anticipación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente (3) o pulsar el botón STOP



6.3 SUMINISTRO VAPOR

Para obtener el suministro de vapor, girar el mando del grifo **(6)** en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de agua caliente **(7)** será proporcional a la apertura del grifo.

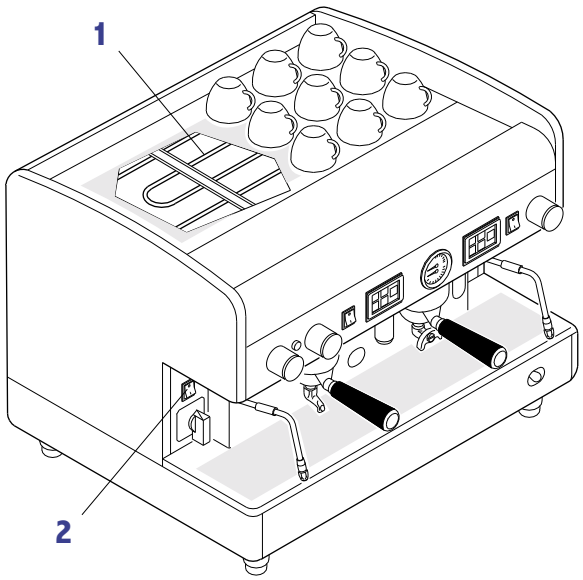


ATENCIÓN
Manejar con prudencia la lanza de vapor, usando la adecuada protección contra las quemaduras **(8)** *y no tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.*

7. DISPOSITIVO CALIENTA TAZAS (si presente)

El dispositivo calienta tazas tiene la función de calentar las tazas antes de éstas sean usadas:

- poner las tazas en la superficie superior **(1)** de la máquina del café;
- activar la resistencia eléctrica mediante el interruptor **(2)**.



ATENCIÓN
Por razones de seguridad se aconseja no poner paños u otros objetos sobre la superficie superior de la máquina ya que impedirían la normal circulación del aire.

8. ACCESORIOS

8.1 TERMORESERVA

Se compone en práctica de un recipiente en que viene producida una cantidad considerable de café (2,5 litros), constituyendo una reserva en los casos en los que exista una fuerte demanda de tal bebida (ejemplo: desayunos, conferéncias, etc...).

Preparación

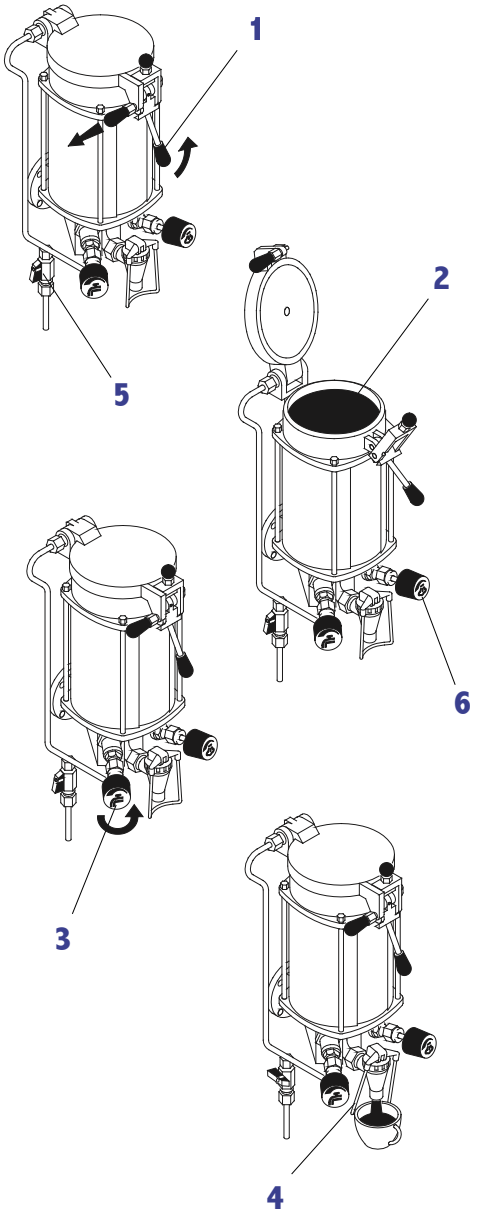
- Levantar la tapa tirando del pomo **(1)** hacia la izquierda alzando la palanca situada bajo el mísmo;
- Introducir la cantidad de café molido (130 gr. aprox.) en el filtro **(2)** y cerrarlo haciendo saltar el pomo en la posición de seguridad;
- Abrir el grifo aguaa **(3)** girándolo en sentido antihorario. Cuando alcance la cantidad deseada (capacidad máxima 2,5 litros), cerrar el grifo;
- Cuando la operación haya sido realizada, la presión que queda debe ser descargada mediante el grifo de descarga **(5)** situado bajo el grupo de la termoreserva.

Suministro

El retiro del café del contenedor se efectúa accionando la palanca **(4)** situada en la parte central inferior. El café que queda en el contenedor puede ser recalentado mediante un grifo vaporizador **(6)** situado sobre la parte derecha del mísmo.

ATENCIÓN

Abrir siempre la válvula de vaciado **(5)** *antes de levantar la tapa. No respetar esta observación provoca graves daños a personas, animales ó cosas.*



8.2 CAPUCHINADOR

- Introducir el tubo de aspiración en la leche;
- colocar la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- girar el grifo de vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj. Cuando se alcance la cantidad necesaria, cerrar el grifo de vapor;
- verter la leche con espuma en las tazas con café.

NOTA

Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levantar la aleta **(1)** *Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra para, a continuación, poner la leche con espuma en el café.*

ATENCIÓN

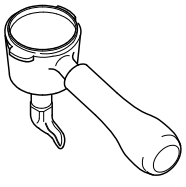
Se recomienda tener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "limpieza".

posición CAPUCHINO

posición LECHE CALIENTE

8.3 PORTAFILTRO GIGANTE

Para producir grandes suministros, usar el portafiltro gigante, que tiene una capacidad de 50 gramos de café molido.



8.4 EPITON PARA TRES TAZAS

Para realizar el suministro simultáneo de tres tazas de café, emplear el pitón para tres tazas (usar aproximadamente 21 gramos de café molido).

9. SUAVIZADORES

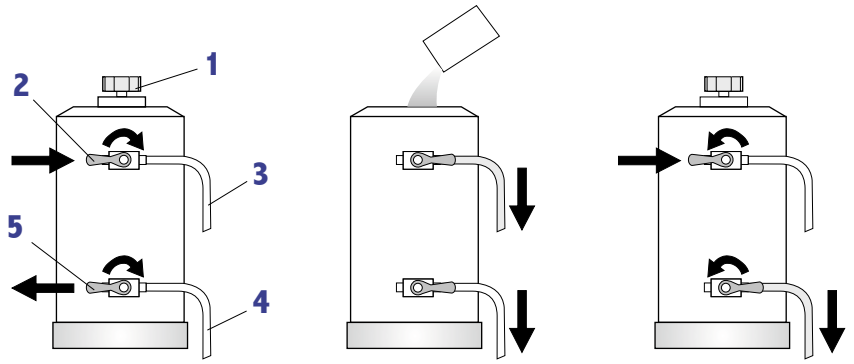
En el agua de la red hay presentes sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir notablemente la presencia de estas sales minerales.

El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl cloruro de sodio) o sal especifica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador e n los plazos previstos.
La regeneración se efectúa regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es particularmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla es aplicable a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Actuar como sigue:

- desplazar la palanca **(2)** y **(5)** de izquierda a derecha;
- quitar la tapa desenroscando el pomo **(1)**;
- hacer salir el agua del tubo **(3)** lo suficiente para hacer sitio para la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (véase tabla);
- limpiar la guarnición situada en la tapa de posibles residuos de sal ó resina;
- volver a colocar la tapa enroscando el pomo **(1)** firmemente y desplazar la palanca **(2)** de derecha a izquierda;
- dejar que salga el agua salada del tubo **(4)** hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- mover la palanca **(5)** de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.



Modelo suavizador	Cantidad de sal
8 litros	1,0 kg
12 litros	1,5 kg
16 litros	2,0 kg

ATENCIÓN

La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que ha sido descuidada la regeneración.

Con el fin de mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y en consecuencia la máquina, es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea.
Las tablas de al lado presentan los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:

- F°: grado francés
- D°: grado alemán = 1,8 °F
- mg $CaCO_3$

Cantidad de agua suavizada en función de la dureza

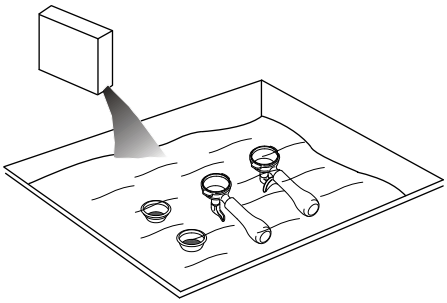
F°	30°	40°	60°	80°	**sal**
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg $CaCO_3$	30	40	60	80	
8 litros	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litros	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litros	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración de suavizador, consultar el manual de instrucciones correspondiente.

10. LIMPIEZA

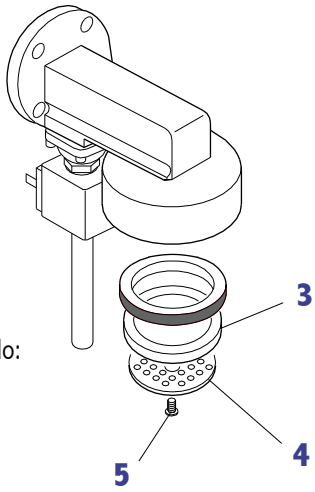
Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carrocería. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso intensivo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Filtros y portafiltros



Es necesario limpiar a diario los filtros y sus portafiltros correspondientes con agua caliente. Lo ideal es dejarlos en agua caliente toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café. Es aconsejable añadir al agua una bolsita o pastillas de un detergente adecuado y a continuación aclarar todo con agua. Si no se limpian a diario los filtros y los portafiltros se produce una disminución de la calidad del café suministrado y aparecen otros inconvenientes, como una mala extracción o la presencia de posos de café en la taza.

Ducha y portaducha



Semanalmente es aconsejable realizar la limpieza de la ducha **(4)** y del portaducha **(3)** en agua caliente. Para ello hay que aflojar el tornillo **(5)** y quitar los dos componentes del grupo de suministro.

Lanzas vapor

Mantener constantemente limpios los tubos del vapor. Mensualmente controlar los terminales y limpiarlos introduciendo en los agujeros de salida una pequeña aguja.

Grupos de suministro (excluyendo la versión AL - SMMA)

La limpieza de las partes internas de los grupos de suministro se efectúa semanalmente del siguiente modo:

- cambiar el filtro normal del portafiltro por uno ciego;
- verter un detergente adecuado en el filtro ciego y enganchar el portafiltro al grupo;
- accionar el interruptor de suministro, de modo que funcione el grupo;
- repetir varias veces la operación anterior hasta que el agua salga limpia por el tubo;
- apagar y quitar el portafiltro del grupo;
- efectuar un último aclarado a fin de eliminar los residuos de detergente.

ATENCIÓN
No utilizar el filtro diego para la limpieza de las máquinas con grupo de palanca (AL - SMMA)

Carrocería

Los paneles de la carrocería se limpian con un paño mojado en agua templada. No utilizar detergentes abrasivos ya que podrían estropear los paneles.

Molinillo dosificador

Limpiar cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño mojado en agua templada.

Termoreserva

Una vez se haya terminado el café en el contenedor de reserva térmica, efectuar la limpieza como se indica a continuación :

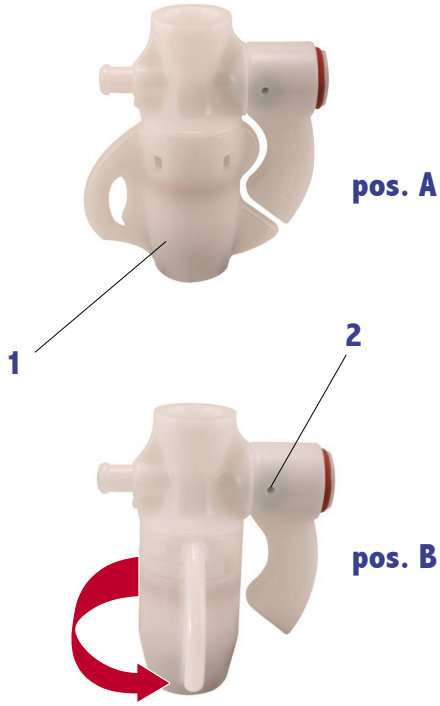
- quitar el filtro con un paño, evitando el contacto directo con las partes calientes;
- quitar los posos de café del filtro y lavarlo con agua templada;
- quitar el embudo de plástico y lavarlo con agua templada;
- limpiar el contenedor con paño húmedo y secarlo;
- volver a montar el embudo y el filtro.

NOTA
Para las operaciones de limpieza, usar siempre paños perfectamente limpios e higienizados.

Capuchinador

Se recomienda poner especial atención en la limpieza del capuchinador, siguiendo las modalidades que se citan aquí:

- realizar un primer lavado poniendo el tubo de aspiración en agua y efectuar un suministro durante unos segundos;
- girar 90° el cuerpo giratorio **(1)** hasta la **posición B** (cierre del conducto de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realizar una distribución de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
- esperar aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
- cerrar el vapor y devolver el cuerpo giratorio a la **posición A**;
- en caso de obstrucción del orificio de recogida de aire **(2)**, liberarlo delicadamente con una aguja.



ATENCIÓN
Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador tras cada uso continuado, de tal forma que se eviten anomalías de funcionamiento y se garantice un alto grado de higiene del sistema.

11. CONTROLES Y MANTENIMIENTO

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento rutinario, preventivo y extraordinario. En particular se aconseja efectuar un control general de la máquina por lo menos 1 vez al año.

Máquina

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la presión de la bomba con un manómetro. Éste debe indicar un valor de 8 o 9 bar, aproximadamente. En caso de anomalías, solicitar ayuda a la Asistencia Técnica;
- también con un manómetro, comprobar la presión de la caldera, que debe estar entre 0,8 o 1,2 bar. En este caso, también puede ser necesaria la ayuda de la Asistencia Técnica;
- comprobar el desgaste de los filtros, la presencia de daños en los bordes y la presencia de eventuales posos de café en la taza. Si es necesario, sustituir los filtros.

Molinillo dosificador

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la dosis, que debe ser aproximadamente de 6 o 7 gramos por golpe. Si fuera necesario, regular la cantidad;
- comprobar siempre el grado de moltura del café y, si fuera necesario, modificarlo;
- controlar el estado de desgaste de los molinillos. Es necesario sustituirlos siempre que se encontrara demasiado polvo en la moltura (la duración de los molinillos es de aproximadamente 600 Kg de café).

Suavizador - Sistema antical electrónico

Una vez a la semana, realizar las siguientes operaciones:

- efectuar la regeneración del suavizador como se describe en el capítulo 9 (para la versión de suavizador manual);
- controlar la presencia de sal en el contenedor adecuado (para la versión de suavizador automático);
- comprobar que los indicadores luminosos se encienden de forma correcta (versión sistema antical)

- indicador verde	sistema en funcionamiento
- indicador rojo	sistema parcialmente averiado (*)
- indicador apagado	sistema totalmente averiado (*)

(*) solicitar ayuda de la Asistencia Técnica

12. CONSEJOS PARA OBTENER UN BUEN CAFE'

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5°F (grados franceses).
Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.
Evitar emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4°F.
Si el sabor de agua en el cloro resulta demasiado evidente, se aconseja instalar un filtro específico.
Se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano; nunca moler grandes volúmenes de café: predisponer la cantidad contenida en el dosificador y utilizarla, si es posible, el mismo día; no comprar café molido, ya que éste caduca rápidamente.
Tras un periodo relativamente largos de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectuar algunos suministros en vacío.
Efectuar siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

13. LISTA DE LOS RIESGOS

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales el usuario estará sometido si no se atiene a las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un eficiente sistema de toma a tierra.

Si esto no se respeta, el aparato podrá resultar peligroso y producir descargas eléctricas, ya que no será capaz de descargar a tierra las eventuales pérdidas de electricidad.

No utilizar agua corriente para el lavado.

La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilizar nunca chorros de agua para el lavado de ninguna de las partes del aparato.

Prestar atención a las salidas de vapor y de agua caliente.

Con el uso las lanzas de vapor y de agua caliente se sobrecalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro. Manejar con cuidado estas partes. No dirigir nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente sobre el cuerpo.

No realizar intervenciones en la máquina cuando está enchufada.

Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de conexión a la red. No quitar nunca ningún panel de la carrocería cuando la máquina está bajo tensión.

No efectuar ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.

Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera cuando todavía hay agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando el grifo de la red y haciendo funcionar el grupo de suministro al vacío durante un tiempo breve. Apagar la máquina y abrir todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vaciar la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de la misma.
Si todo lo indicado no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Máquinas de palanca

No bajar nunca la palanca si no hay café en el filtro o si el portafiltro no está montado en el grupo: el regreso repentino de la palanca hacia arriba puede causar daños al aparato y herir a las personas que se encuentran a su alrededor.

Máquinas de gas

Controlar periódicamente la presencia de pérdidas de gas en la instalación pasando sobre los conductos una solución jabonosa.
Por razones de seguridad, cerrar el equipo de calentamiento de gas durante los periodos de inactividad de la máquina (horas nocturnas, cierre del local, etc.).

Utilización del aparato

Esta máquina para café exprés es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse erróneo y por lo tanto peligroso. No permitir su utilización a niños ó personas incapacitadas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar serios daños a personas, cosas o animales.
No intervenir nunca en el sistema electrónico cuando la máquina está enchufada.
Desactivar completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación.

14. MAL FUNCIONAMIENTO y REMEDIOS CORRESPONDIENTES

Señalación	Causa	Remedio
FALTA POTENCIA EN LA MÁQUINA	1) El conmutador de la máquina está en posición "0" ó "1" 2) El interruptor de red está en posición OFF	1) Hacer girar el conmutador de la máquina hasta la posición "2" 2) Poner el interruptor de red en la posición ON
FALTA AGUA EN LA CALDERA	1) El grifo de la red hidráulica está cerrado	1) Abrir el grifo de la red hidráulica
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
DE LAS LANZAS NO SALE VAPOR	1) El pulverizador de la lanza está obstruido 2) Interruptor de la máquina en posición "1"	1) Limpiar el pulverizador de la lanza de vapor 2) Hacer girar el interruptor de la máquina hasta la posición "2"
DE LAS LANZAS SALE VAPOR MEZCLADO CON AGUA	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
SUMINISTRO AUSENTE	1) El grifo de la red hidráulica está cerrado	1) Abrir el grifo de la red hidráulica
PÉRDIDAS DE AGUA DE LA MÁQUINA	1) La pileta no descarga 2) El tubo de descarga está roto o desconectado o presenta obstáculos para el flujo del agua	1) Controlar la descarga al sistema colector 2) Controlar y restablecer la conexión del tubo de descarga con la pileta
CAFÉ DEMASIADO FRÍO o DEMASIADO CALIENTE	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	1) El café se ha molido demasiado grueso	1) Regular el grado de molido del café
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	1) El café se ha molido demasiado fino	1) Regular el grado de molido del café
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	1) Grupo de suministro sucio 2) El grupo de suministro está demasiado frío 3) El café se ha molido demasiado fino	1) Lavar el grupo con el filtro ciego 2) Esperar a que el grupo se caliente completamente 3) Regular el grado de molido del café
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO CONFORME	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	1) El portafiltro está sucio 2) Los orificios del filtro están gastados 3) El grado de molido del café no es adecuado	1) Limpiar el portafiltro 2) Cambiar el filtro 3) Cambiar los molinillos

Señalación	Causa	Remedio
para SAE-SME: LOS LED DE TODOS LOS TECLADOS PARPADEAN para AEP-SMSA AEAP-SMAT: EL LED FRONTAL PARPADEA	Después de pocos minutos la carga automática del agua se bloquea: 1) Ha intervenido el dispositivo Time-out 2) Falta agua en la red	1) Apagar y volver a encender la máquina 2) Abrir el grifo de la red hidráulica
SUMINISTRO CAFÉ' NO CONFORME LA DOSIS DEL CAFÉ NO ES RESPETADA EL LED DE LA TECLA DE DOSIS PARPADEA	1) El café se ha molido demasiado fino	1) Regular el grado de molido del café
SUMINISTRO CAFÉ' SÓLO MEDIANTE LA TECLA MANUAL	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
LA BOMBA FUNCIONA SÓLO CON LA TECLA SUMINISTRO MANUAL	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
LA BOMBA PIERDE AGUA	1) Rotura de la bomba	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
EL MOTOR SE PARA BRUSCAMENTE O EL PROTECTOR TÉRMICO INTERVIENE POR UNA SOBRECARGA	1) Rotura de la bomba	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	1) Rotura de la bomba	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
LA BOMBA HACE RUIDO	1) Rotura de la bomba	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica

ATENCIÓN
En caso de que no se encuentre una solución para el mal funcionamiento, apagar la máquina y solicitar la ayuda de la Asistencia Técnica. No intentar ninguna reparación.

C.M.A. S.p.A.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
www.cmaspa.com - cma@cmaspa.com

Cod. 02000000 - Rev. 04 - 05/2005